

Recette des biscuits chinois

Ingrédients pour **14** biscuits



2 blancs d'oeufs



2 petites tasses à café de farine



1 tasse à café de sucre



60g de beurre.



Préchauffer le four à 180°C.

Battre les blancs en neige avec un batteur.



Ajouter le beurre fondu, le sucre, et la farine.



+



+



Beurrer une feuille de papier sulfurisé.



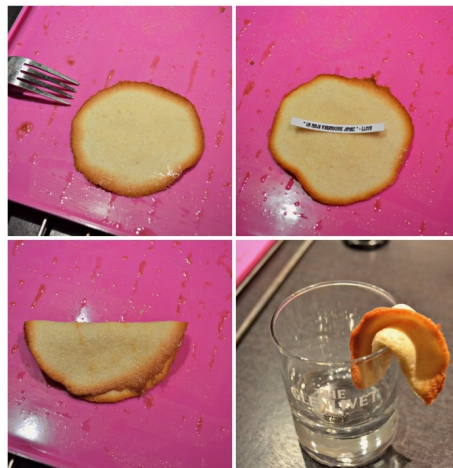
Déposer des petits tas de pâte, puis former des cercles de 8cm de diamètre.



Mettre au four pendant environ 5 minutes à 150°C jusqu'à ce que les bords des biscuits soient dorés.



Retirer les biscuits du four, y glisser un message et les plier en deux en leur donnant une forme de lune.



Laisser les durcir 24h.